

Nombre: _____ Fecha: _____

El secreto encerrado en las palomitas de maíz

Por Belén Garrido
2019

Este texto cuenta la historia de un alimento que muchos disfrutan mientras viendo una película. Conoce por qué son tan populares las palomitas de maíz y cómo se hacen. Mientras lees, subraya las características de las palomitas de maíz.

- [1] Seguro que les gustan las deliciosas palomitas de maíz. Sin embargo, alguna vez se han preguntado... ¿cómo pueden unos granos duros y aparentemente insípidos¹ convertirse en crujientes y aromáticos copos?

Aunque parezca un alimento moderno, las palomitas de maíz son en realidad un invento milenario² originario de América. Ya los nativos americanos ponían los granos en una vasija sobre las brasas del fuego para hacer que reventaran. En aquel tiempo, se usaban de alimento y como abalorios³ para collares.



“Granos y palomitas de maíz” de LI1324 utilizada bajo licencia CC0

Muchos años después, las palomitas de maíz se hicieron populares en Estados Unidos. En 1885, un confitero llamado Cretors inventó la primera máquina para hacer palomitas. Esta máquina calentaba los granos de maíz con aire caliente de forma uniforme. Poco después, en 1893 se fabricó la primera máquina portátil. Gracias a estos carritos callejeros, las palomitas pasaron a consumirse de forma habitual en los cines. A partir de 1980, la costumbre se extendió a los hogares donde se empezaron a consumir las palomitas de bolsa para hacer en microondas. Hoy en día son tradición en hogares por todo el mundo al sentarse a ver una película.

¿Y cómo se produce esta misteriosa transformación culinaria? Pues las palomitas de maíz se hacen con una variedad específica de maíz diferente del maíz que comemos. Son granos pequeños que contienen proteína, almidón⁴ y agua. Además, están recubiertos por una cubierta gruesa e impermeable a la humedad.

- [5] Al calentar los granos de maíz, la temperatura en su interior se eleva y el agua se convierte en vapor. Este vapor no tiene salida debido a la dura cubierta. Esto hace que la presión interna del grano aumente. Eventualmente, la cubierta revienta y la mezcla de proteínas y almidón se solidifica en forma de copos ligeros y crujientes.

1. que tiene muy poco sabor
2. que tiene mil años de existencia
3. cuentas o bolitas utilizadas para hacer collares
4. un carbohidrato que producen varias plantas verdes como reserva de energía; se encuentra en cereales y en las papas

También se ha explorado este fenómeno con otras semillas de corteza⁵ dura. Por ejemplo, se ha visto que el sorgo⁶ estalla de forma parecida al maíz, aunque los copos resultan más pequeños. El amaranto⁷ también explota bien e incluso más rápidamente que el maíz.

Dado que las palomitas de maíz como tales son un alimento sano que aporta⁸ fibra y antioxidantes, ¿por qué no hacerlas en casa en lugar de comprarlas en bolsa con aditivos añadidos? ¡Anímate! Aquí tienes la receta...

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ taza de granos de maíz

[10] ¼ cucharadita de sal

Preparación:

- Cubre el fondo de una olla profunda con el aceite y caliéntalo a fuego medio.
- Una vez caliente, añade los granos de maíz y mézclalos con el aceite.
- Tapa la olla. Muévela suavemente mientras que los granos estallan.
- Una vez que hayan explotado todos los granos, apaga el fuego.

[15] Destapa la olla y espolvorea⁹ las palomitas con sal. ¡Buen provecho!

Ya ven... El gran secreto se desvela en este sencillo y divertido proceso. Al calentar estos granos duros, y en principio poco apetecibles, se obtiene el alimento favorito de todos para comer mientras disfrutan de una película.

"El secreto encerrado en las palomitas de maíz" por CommonLit © 2019 es licenciado bajo CC BY-NC-SA 2.0.

5. capa exterior que cubre y protege a las semillas
6. una semilla de un tipo de cereal con corteza dura
7. una semilla con corteza dura
8. **Aportar (verbo):** proporcionar una cosa
9. esparcir una sustancia sobre una cosa

Preguntas de Evaluación

Instrucciones: Lee las siguientes preguntas y subraya la respuesta correcta o responde utilizando oraciones completas.

1. ¿Cuál es el tema principal del artículo?
 - A. Es un misterio cómo explotan las palomitas de maíz y nadie ha todavía podido explicarlo.
 - B. Las palomitas de maíz son fáciles de hacer en casa y son el alimento perfecto para cualquier actividad.
 - C. Las palomitas de maíz son un alimento sano y fácil de hacer en casa que se ha comido por varios años.
 - D. Las palomitas de maíz se hicieron populares en Estados Unidos cuando Cretors inventó la primera máquina para hacerlas.

2. ¿Qué significa la palabra “estalla” como se usa en el párrafo 6?
 - A. sale
 - B. crece
 - C. ocurre
 - D. revienta

3. ¿Cuál de los siguientes fragmentos del texto mejor explica CÓMO se hicieron populares las palomitas de maíz en los Estados Unidos?
 - A. “Muchos años después, las palomitas de maíz se hicieron populares en Estados Unidos.” (Párrafo 3)
 - B. “En 1885, un confitero llamado Cretors inventó la primera máquina para hacer palomitas.” (Párrafo 3)
 - C. “Hoy en día son tradición en hogares por todo el mundo al sentarse a ver una película.” (Párrafo 3)
 - D. “Dado que las palomitas de maíz como tales son un alimento sano que aporta fibra y antioxidantes” (Párrafo 7)

4. ¿Por qué escribió la autora este texto?
 - A. convencer al lector que compre más palomitas de maíz
 - B. informar al lector sobre cómo seguir una dieta saludable
 - C. explicar al lector la ciencia detrás de las palomitas de maíz
 - D. revelar al lector las razones por las cuales se empezó a comer maíz

5. ¿Qué ocurre cuando las palomitas de maíz explotan? Respalda tu respuesta con fragmentos del texto.
